



LE OMBRE

IGT TOSCANA ROSSO

Le Ombre è un vino prodotto solo nelle grandi annate in quantità limitata. Rappresenta uno sguardo verso lo stile internazionale mantenendo un forte legame con il territorio grazie alla presenza del Sangiovese, in perfetta armonia con Merlot e Cabernet Franc.

Uvaggio: Merlot - Cabernet Franc - Sangiovese

Età della vigna: impiantata tra il 2001 ed il 2002

Qualità del terreno: marne di arenaria e di calcare

Giacitura e altimetria: nord/ovest - 400 metri s.l.m.

Sistema d'allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale con cernita delle uve.

Resa: 5000 kg/ha

Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata tra 22 e 24° C. con follature multiple giornaliere. Periodo di macerazione da 18 a 21 giorni con analisi chimiche e sensoriali durante tutto il periodo.

Affinamento: 30 mesi in barriques di rovere Francese.

Caratteristiche: un vino di profilo elegante e raffinato. Bouquet molto fine e complesso in cui predominano note di frutta scura, more in primis, la cui profondità è completata da note minerali di pietra bagnata, erbacee di liquirizia, dalle lievi dolcezze del tabacco e dalla animalità del cuoio. Finale intenso, lungo e balsamico.

Alcol: 14,5% Vol.

Abbinamenti consigliati: pasta con sughi di carne, carne rossa arrostita, carpacci di carne, piatti a base di tartufo e funghi, formaggi.

Servizio: bicchieri a calice ampi. Temperatura consigliata di degustazione 18° C. Consigliata la decantazione.

